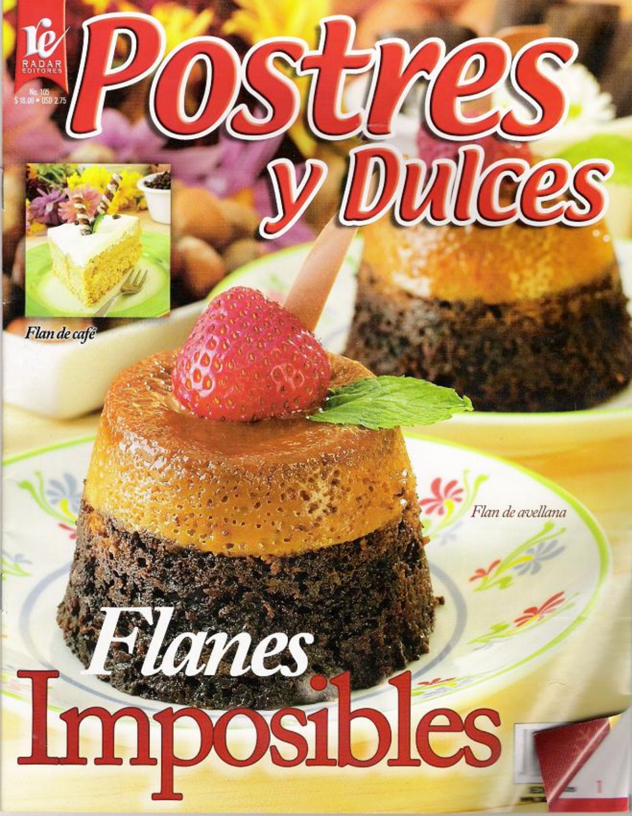
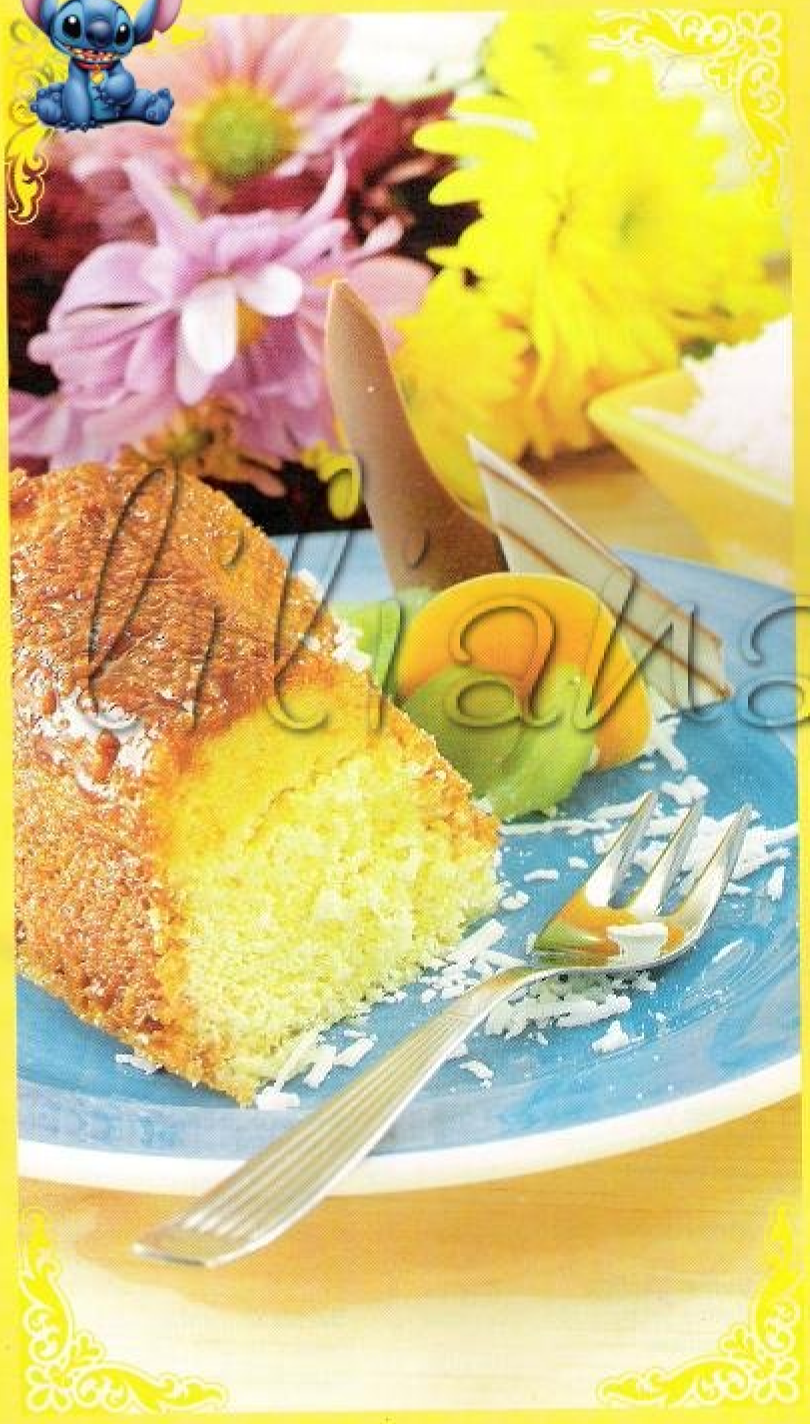

RADAR
EDITORES
No. 105
$ 18.00 • USD 2.75
Postres
y Dulces
Flan de café
Flan de avellana
Flanes
Imposibles

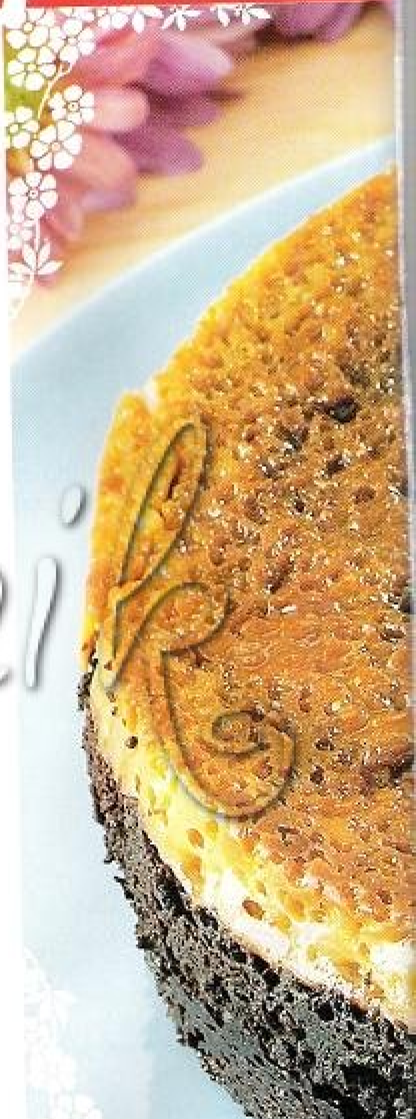
http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Contenido



2 Carta editorial
Vocabulario
3 Tips
4 Flan imposible tradicional
6 De manzana
8 De avellana
10 De avellana y chocolate
11 De chocolate y naranja
12 De cerezas
14 De queso
15 De avena
16 De café
18 De durazno y mango
20 De limón
22 De piñón
23 De chocolate
24 De queso ricotta
26 De mandarina
28 De fresa
30 De frambuesa
31 De naranja y chocolate
32 De coco

Flan imposible



Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta (300 g)
- **1** paquete de harina para pastel sabor chocolate
- **3/4** de taza de leche
- **3** huevos
- **2** cucharadas de café soluble
- **1/4** de taza de ron

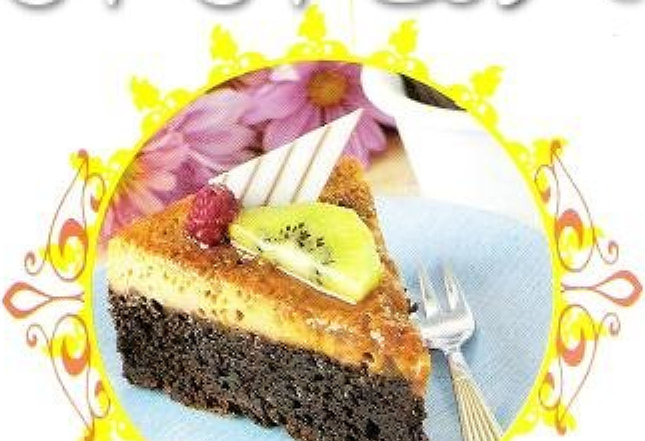
Para el flan:

- **1/2** taza de leche condensada
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de vainilla

Papel de aluminio
1 molde de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche y los huevos, integra perfectamente. Vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan y vierte suavemente al molde.
4. Tapa con papel de aluminio. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.



http://casitadeorkidea.blogspot.com/

tradicional

rinde 15 porciones | dificultad media | preparación 1 hora

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Flan imposible de

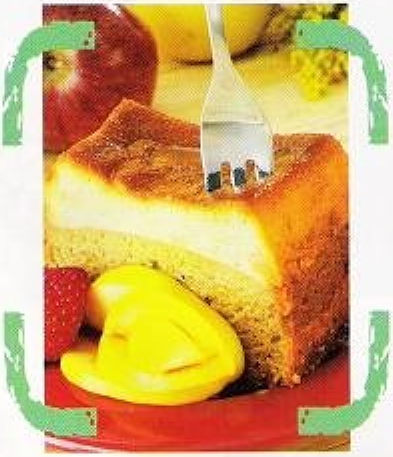
Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta o caramelo (300 gr)
- **200** gr de mantequilla
- **150** gr de azúcar
- **4** yemas
- **2** cucharaditas de vainilla
- **300** gr de harina
- **2** cucharaditas de polvo para hornear
- **1/4** de taza de leche
- **4** claras

Para el flan:

- **1/2** taza de crema
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de esencia de vainilla
- **1** sobre de gelatina de manzana

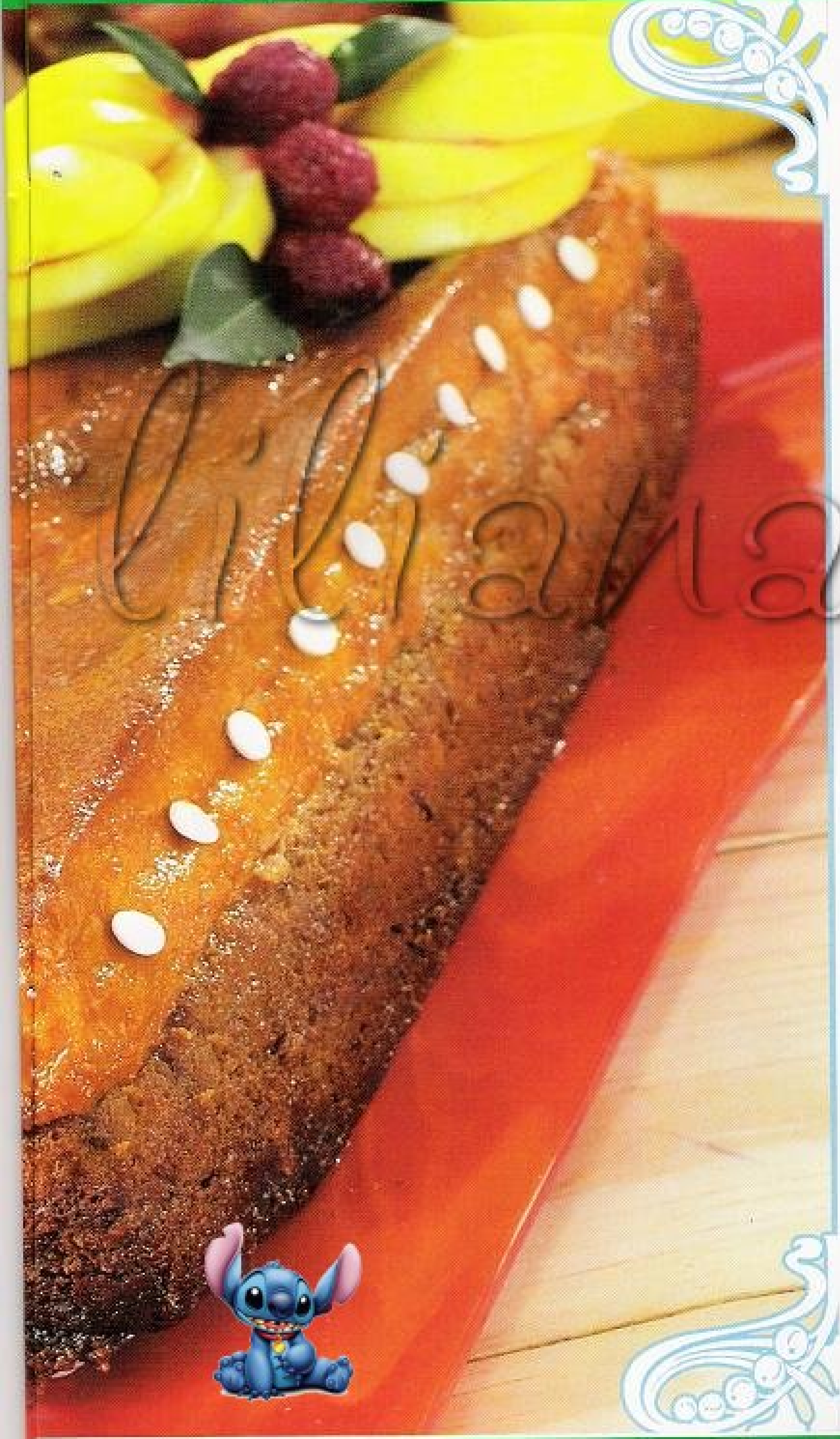
- **1** molde rectangular de 30 x 12 cm
- **1** manzana golden para decorar
- Papel de aluminio



liliaik

manzana

rinde **15** porciones · dificultad **media** · preparación **1** hora



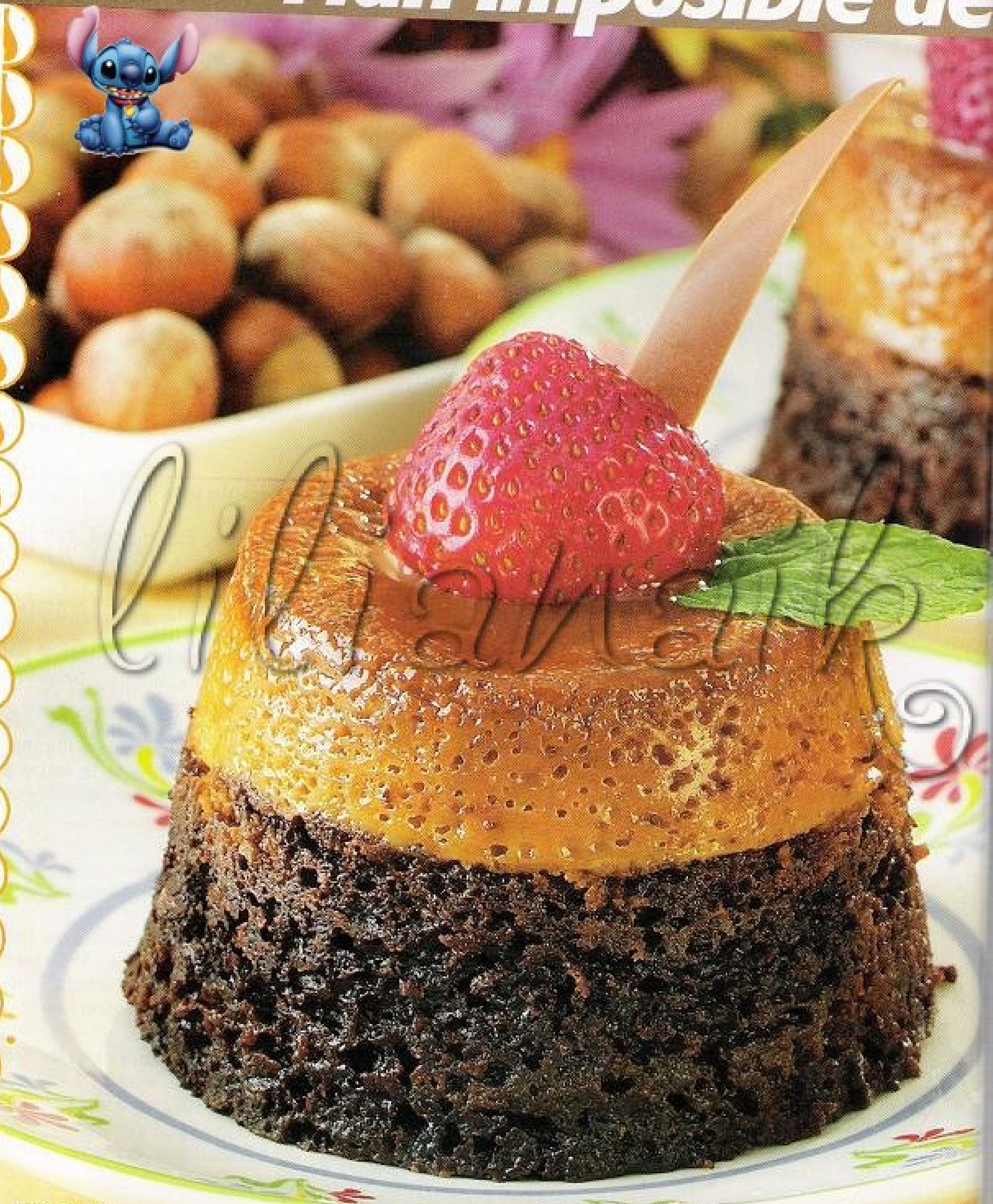
lilianak

Manera de preparar:

1. Engrasa los moldes con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Bate la mantequilla y el azúcar hasta acremar.
3. Incorpora las yemas y la vainilla, continúa batiendo enérgicamente.
4. Posteriormente agrega la harina y el polvo para hornear (cernidos). Añade la leche y mezcla en forma envolvente con un batidor de globo.
5. Bate las claras a punto de turrón e intégralas suavemente a la preparación anterior.
6. Vierte al molde.
7. Licua los ingredientes del flan, una vez licuado vacía suavemente al molde. Tapa con el papel de aluminio.
8. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
9. Retira del horno, deja enfriar desmolda. Sirve adornado la manzana fileteada.

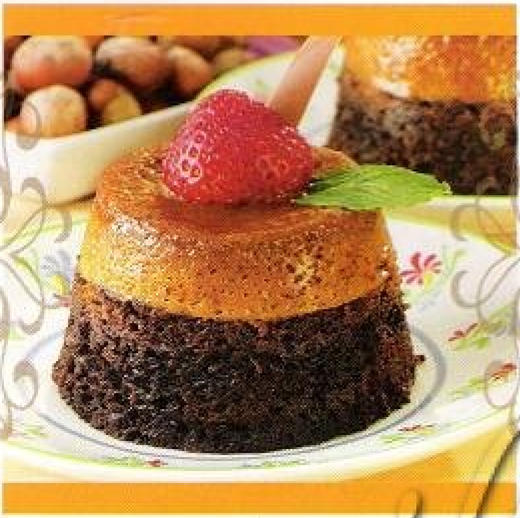
http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Flan imposible de



avellana

rindo 15 porciones · dificultad media · preparación 1 hora



Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta o caramelo (300 gr)
- **250** gr de mantequilla
- **1/2** taza de miel maple
- **4** huevos, separados en claras y yemas
- **300** gr de harina
- **1** cucharadita rasa de polvo para hornear
- **50** gr de cocoa
- **1/2** taza de avellana molida
- **1/2** taza de leche

Para el flan:

- **1/2** lata de leche condensada
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de esencia de vainilla
- **1/2** taza de praline de avellana

- **15** flaneras individuales
- **15** fresas para decorar
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Engrasa los moldes con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Acrema la mantequilla y la miel hasta blanquear.
3. Agrega las yemas de una en una y sigue batiendo.
4. Mezcla en seco la harina, el polvo para hornear, la cocoa y la avellana; integra esta mezcla a lo anterior.
5. Por separado bate las claras a punto de nieve y añade en forma envolvente.
6. Finalmente incorpora la leche; vierte sólo hasta la mitad de los moldes.
7. Licua los ingredientes del flan y vierte a los moldes; tapa con el papel de aluminio.
8. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
9. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve decorado con fresas.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

rinde 15 · dificultad media · preparación 1 hora

Flan imposible de avellana y chocolate

Ingredientes para el pastel:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cajeta (300 gr)
- 1 paquete de harina para pastel sabor chocolate
- 3/4 de taza de leche
- 3 huevos
- 1/2 taza de crema de avellana con chocolate

Para el flan:

- 1/2 taza de crema
- 1/2 lata de leche evaporada
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de crema de avellana con chocolate

Papel de aluminio

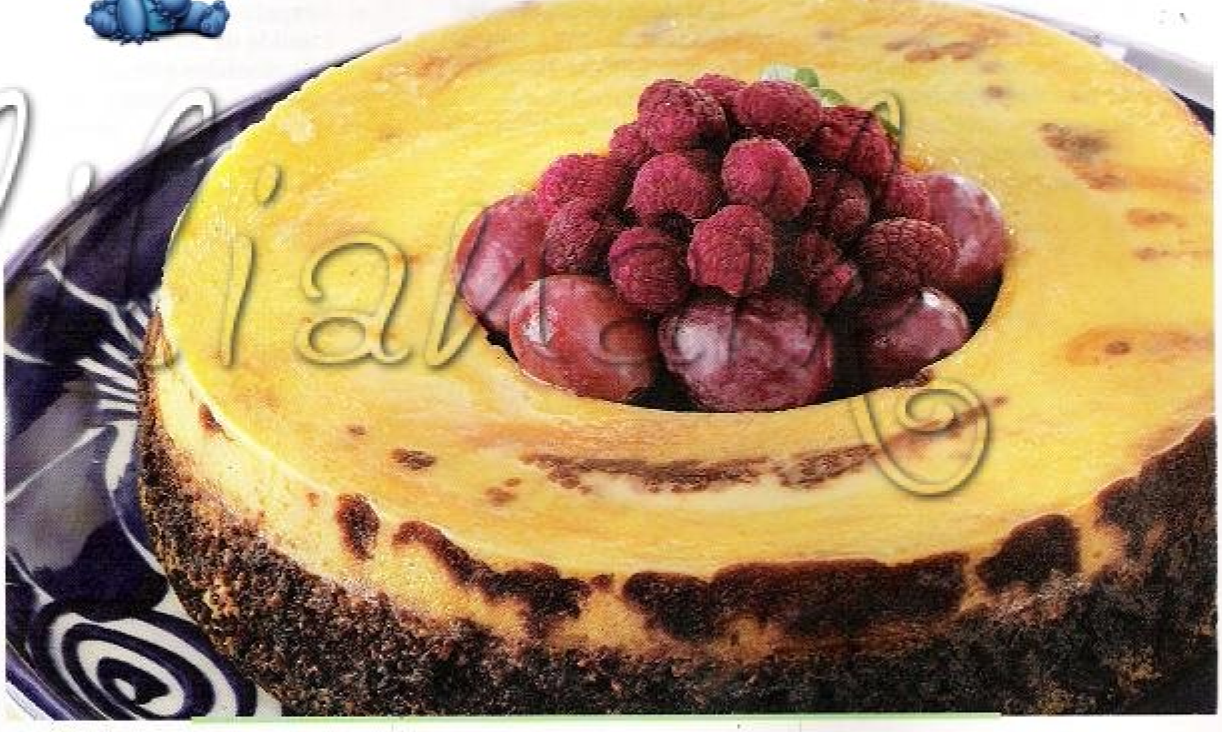
- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche, los huevos y la crema de avellana; integra muy bien y vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan y viértelo suavemente a la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve.

Flan imposible de chocolate y naranja

rinde 15 porciones | dificultad media | preparación 1 hora



Ingredientes para el pastel:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cajeta (300 gr)
- 1 paquete de harina para pastel sabor vainilla
- 3/4 de taza de jugo de naranja
- 3 huevos

Para el flan:

- 1/2 lata de leche condensada
- 1/2 lata de leche evaporada
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 naranja, la ralladura

Para decorar:

- 1 taza de frambuesas y uvas (opcional)
- 1 molde de rosca de 25 cm de diámetro
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, el jugo y los huevos; integra muy bien y vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan y viértelo suavemente a la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Flan imposible de

Ingredientes para el pastel:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cajeta (300 gr)
- 1 paquete de harina para pastel sabor chocolate
- 3/4 de taza de leche
- 3 huevos
- 1/2 taza de cerezas en almíbar, picadas

Para el flan:

- 1/2 taza de crema
- 1/2 lata de leche evaporada
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 caja de gelatina de cereza

Para decorar:

- 3 cerezas
- Papel de aluminio
- 1 molde de 20 cm de diámetro y 15 cm de altura

cerezas

rinde **15** porciones · dificultad ▲▲ media · preparación **1** hora

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche y los huevos; integra perfectamente y vierte al molde intercalando las cerezas.
3. Licua los ingredientes del flan y viértelo suavemente a la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve decorando con cerezas.

http://casitadeorkidea.blogspot.co

rinde **15** porciones · dificultad media · preparación **1** hora

Flan imposible de queso

Ingredientes para el pastel:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cajeta (300 g)
- 1 paquete de harina para pastel sabor vainilla
- 3/4 de taza de leche
- 3 huevos

Para el flan:

- 1/2 lata de leche condensada
- 1/2 lata de leche evaporada
- 1 paquete de queso crema de 190 gr
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para decorar:

- 1 taza de fresas

- Papel de aluminio
- 1 molde de rosca de 22 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche y los huevos; integra perfectamente y vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan y vierte suavemente a la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve decorando con fresas.

Flan imposible de avena

rinde **15** porciones · dificultad media · preparación **1** hora

Ingredientes para el pastel:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cajeta (300 g)
- 1 paquete de harina para pastel sabor vainilla
- 3/4 de taza de leche
- 3 huevos
- 1/4 de taza de cocoa

Para el flan:

- 1/2 taza leche condensada
- 1/2 lata de leche evaporada
- 3 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 de taza de hojuelas de avena

Papel de aluminio
1 molde cuadrado de 25 cm

Manera de preparar:

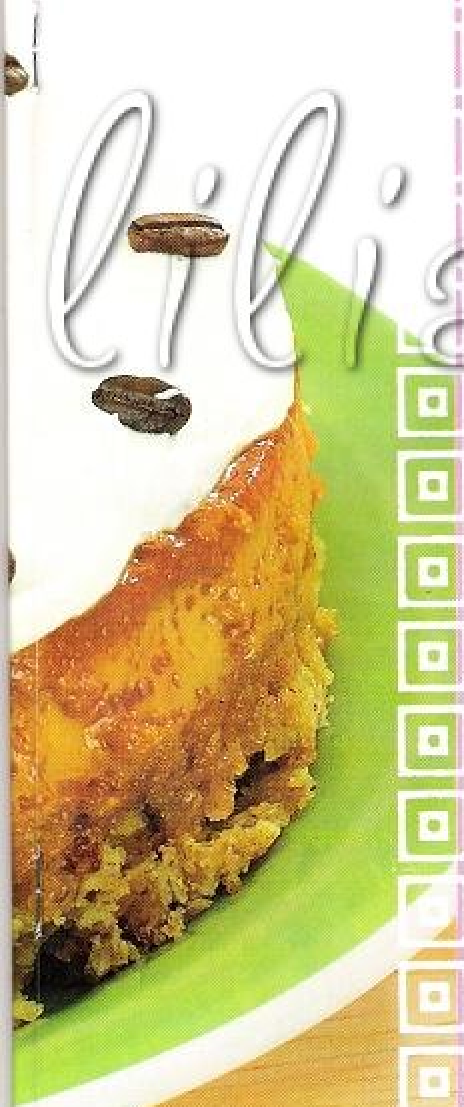
1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche y los huevos; integra muy bien. Divide la mezcla a la mitad y a una parte agrégale la cocoa, vierte al molde ambas mezclas alternando una cucharada de vainilla y una cucharada de chocolate.
3. Licua los ingredientes del flan, vierte suavemente al molde. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Decora al gusto.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Flan imposible de café

lilianaik

rinde **15** porciones | dificultad media | preparación **1** hora



liliahaik

Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta (300 gr)
- **1** paquete de harina para pastel sabor vainilla
- **1/2** de taza de leche
- **3** huevos
- **2** cucharadas de café soluble
- **1/4** de taza de ron

Para el flan:

- **1/2** taza leche condensada
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de vainilla
- **2** cucharadas de café soluble
- **1/4** de taza de ron

Para decorar:

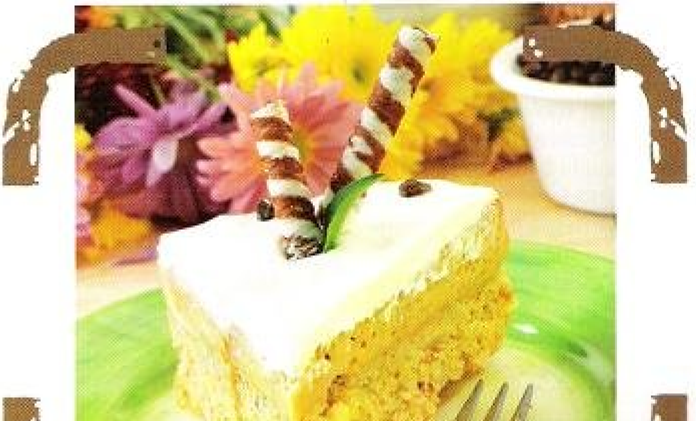
- **1** taza de crema batida

Papel de aluminio

- **1** molde de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche y los huevos; integra perfectamente. Disuelve el café en el ron e incorpóralos a la mezcla anterior, vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan, excepto el café y el ron. Disuelve el café en el ron e intégralo al flan. Vierte suavemente al molde. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 ºC en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Decora la superficie con crema y granos de café. Listo.



http://casitadeorkidea.blogspot.com/

rinde · dificultad: media · preparación: 1 hora

Flan imposible de durazno y mango

Ingredientes para el pastel:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cajeta (300 gr)
- 1 paquete de harina para pastel de vainilla
- 3/4 de taza de leche
- 3 huevos
- 1 taza de duraznos en almíbar, picados

Para el flan:

- 1/2 taza de crema
- 1/2 lata de leche evaporada
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 caja de gelatina de mango

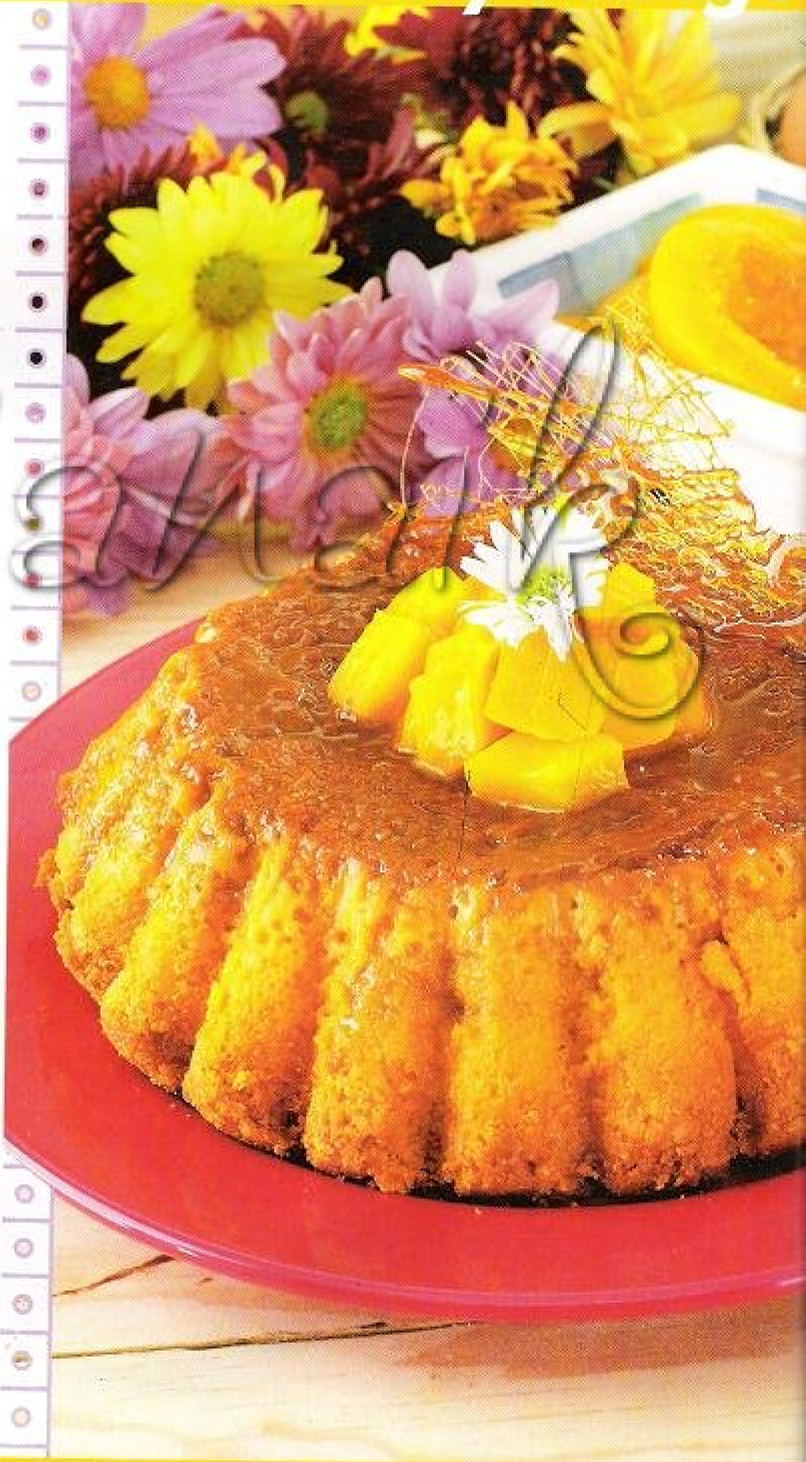
Para decorar:

- 1 mango
- 2 mitades de durazno

- 1 molde ondulado de 20 cm de diámetro y 15 cm de altura

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche y los huevos; integra perfectamente y vierte al molde intercalando los trozos de durazno.
3. Licua los ingredientes del flan y vierte suavemente a la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve con la fruta.



liliana

Flan imposible de limón

Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta (300 gr)
- **1** paquete de harina para pastel sabor vainilla
- **3/4** de taza de leche
- **3** huevos
- **2** limones, ralladura y jugo

Para el flan:

- **1/2** taza de crema
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de esencia de vainilla
- **1** caja de gelatina de limón

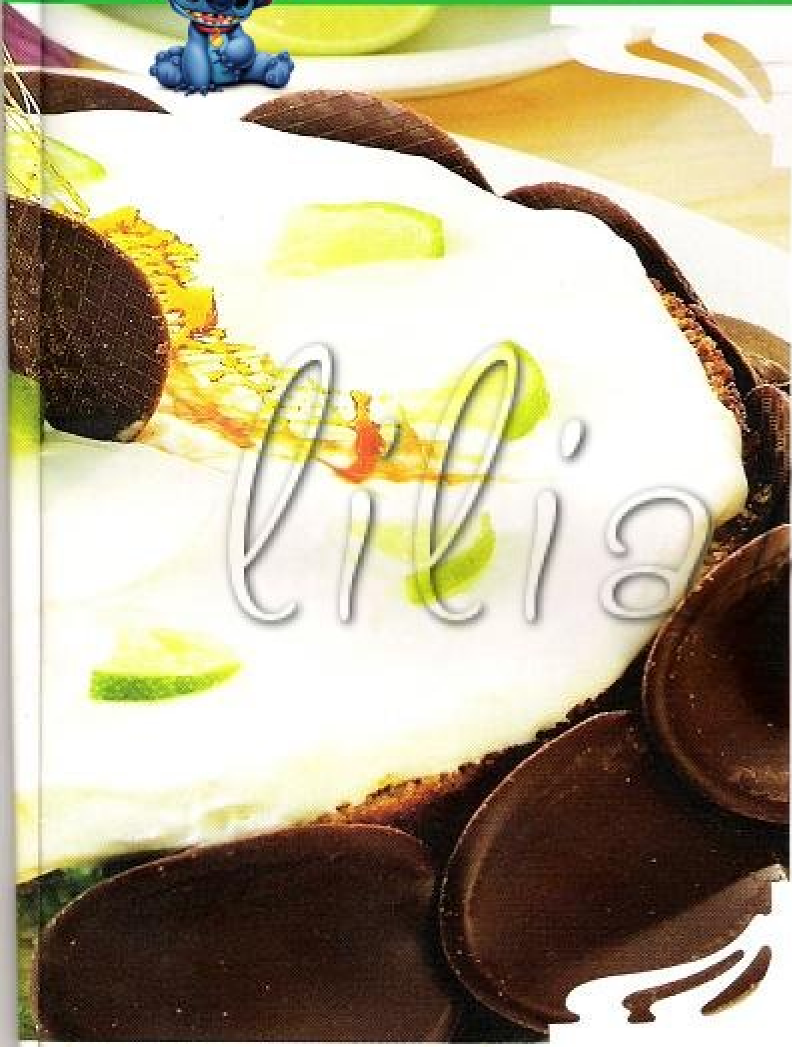
Para decorar:

Hojuelas de chocolate
Crema chantilly

- **1** molde de de 22 cm de diámetro

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

rinde 15 porciones | dificultad media | preparación 1 hora



liliana

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche y los huevos; integra perfectamente, agrega la ralladura y el jugo, incorpora y vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan y vierte suavemente a la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve con las hojuelas de chocolate y crema chantilly.

dificultad: media · preparación: 1 hora

Flan imposible de piñón

Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta o caramelo (300 gr)
- **1** paquete de harina para pastel sabor vainilla (340 gr)
- **3** huevos
- **3/4** de taza de leche

Para el flan:

- **1/2** lata de leche condensada
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **2** cucharadita de esencia de vainilla
- **1/2** taza de piñones
- **1** litro de helado de tu elección
- **1** taza de piñones para decorar

- **6** moldes individuales
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Engrasa los moldes con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, los huevos y la leche hasta integrar perfectamente. Vierte a los moldes individuales hasta la mitad.
3. Licua los ingredientes del flan, menos el helado y los piñones, una vez licuado agrega los piñones y vierte suavemente a la mezcla anterior. Tapa con el papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Decora con los piñones y sirve con el helado.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

...imposible de chocolate

rinde **15** porciones | dificultad media | preparación **1** hora

Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta (300 g)
- **1** paquete de harina para pastel sabor vainilla
- **3/4** de taza de leche
- **3** huevos

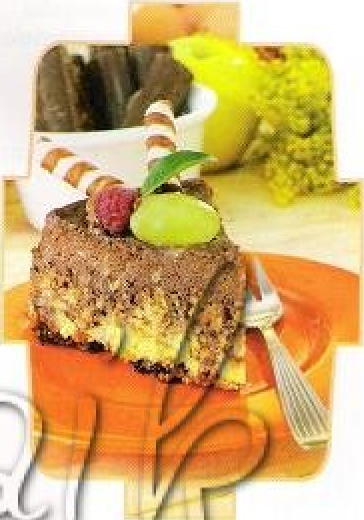
Para el flan:

- **1/2** taza de leche condensada
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de vainilla
- **4** cucharadas de cocoa

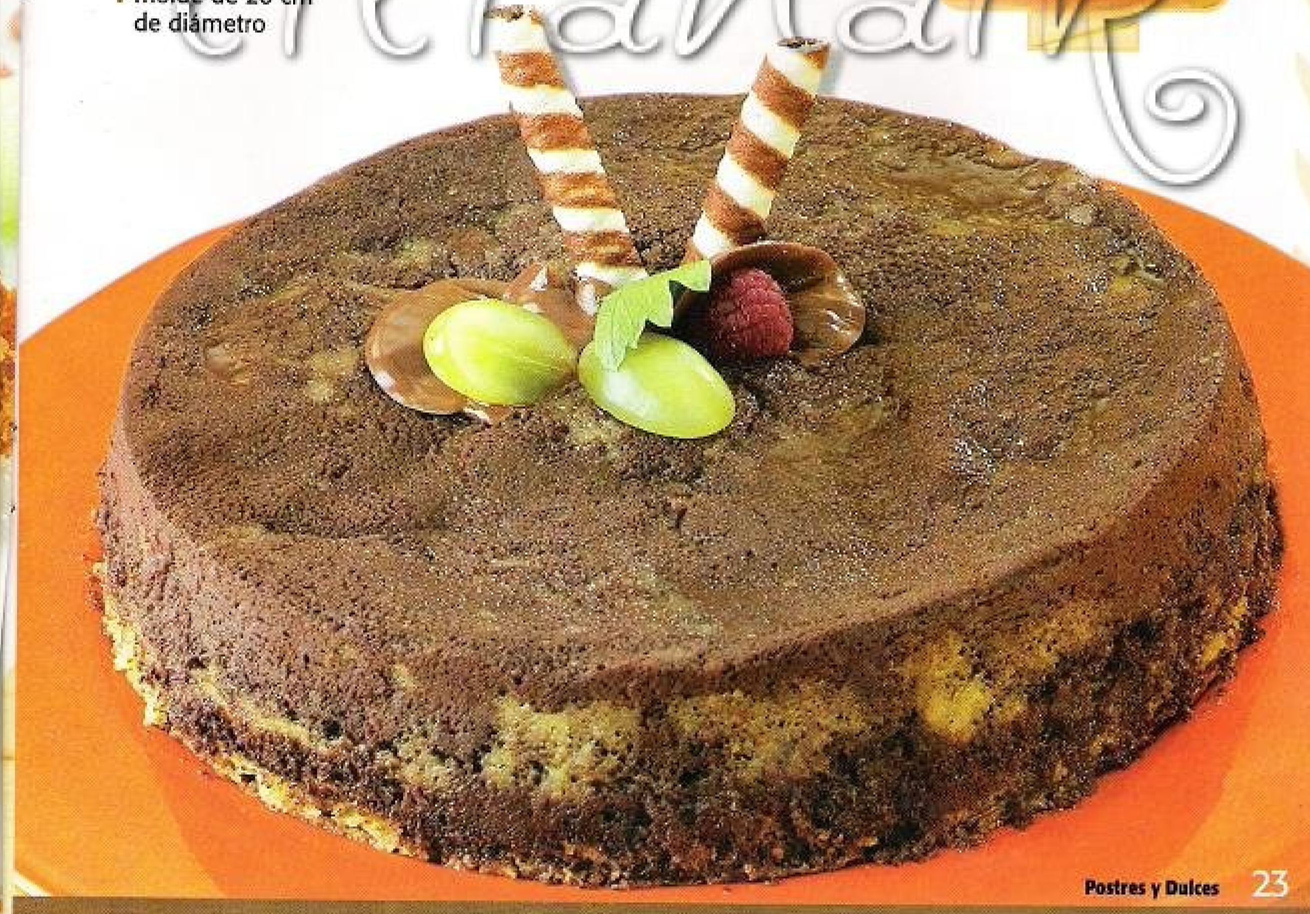
Papel de aluminio
- **1** molde de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche y los huevos e integra perfectamente; vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan, vacía suavemente al molde. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Decora al gusto y sirve.



lilianak



Flan imposible de

Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta o caramelo (300 gr)
- **250** gr de mantequilla
- **1/2** lata de leche condensada
- **4** huevos, separados en claras y yemas
- **300** gr de harina
- **1** cucharadita rasa de polvo para hornear
- **50** gr de cocoa
- **1/2** taza de leche

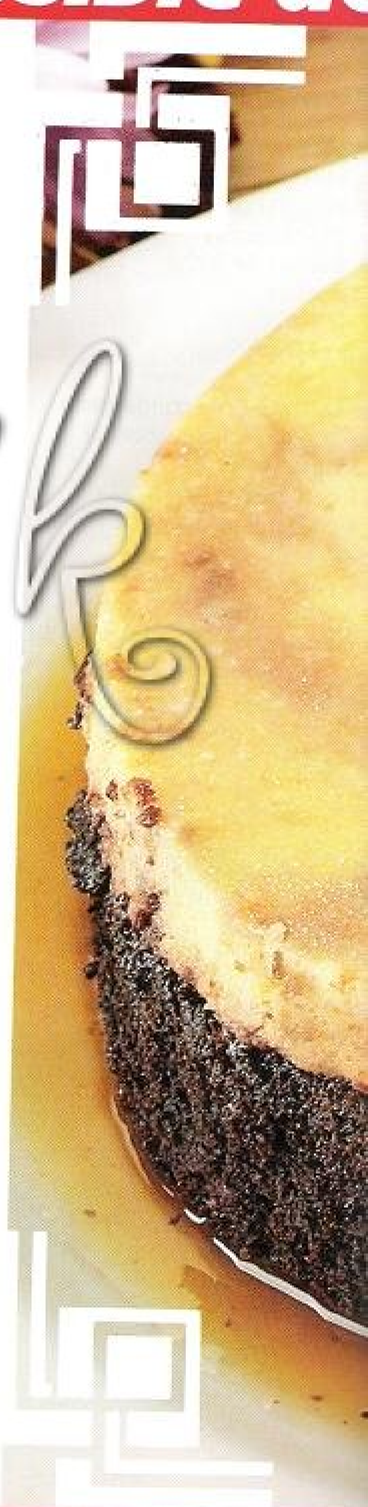
Para el flan:

- **1/2** lata de leche condensada
- **1/2** lata de leche evaporada
- **4** huevos
- **1** cucharadita de esencia de vainilla
- **1** taza de queso ricotta

- **1** molde de 22 cm de diámetro
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Acrema la mantequilla y la leche condensada hasta blanquear.
3. Agrega las yemas de una en una y sigue batiendo.
4. Mezcla en seco la harina, el polvo para hornear y la cocoa; integra a la mezcla anterior.
5. Por separado bate las claras a punto de turrón e incorpora a la mezcla anterior de forma envolvente.
6. Finalmente integra la leche y vierte al molde.
7. Licua los ingredientes del flan y vacía sobre la mezcla del molde, tapa con el papel de aluminio.
8. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
9. Retira del horno, desmolda con cuidado y sirve.



liliana:k

http://casitadcorkidea.blogspot.com/

queso ricotta

15

lilianaik

dificultad media | preparación 1 hora

Flan imposible de mandarina

Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta (300 gr)
- **1** paquete de harina para pastel sabor vainilla
- **3/4** de taza de leche
- **3** huevos
- **1** taza de coco molido

Para el flan:

- **1/2** taza de crema
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de esencia de vainilla
- **1** caja de gelatina de mandarina
- **1/2** taza de coco molido

Para decorar:

- **1** lata de gajos de mandarina
- **2** cucharadas de coco rallado

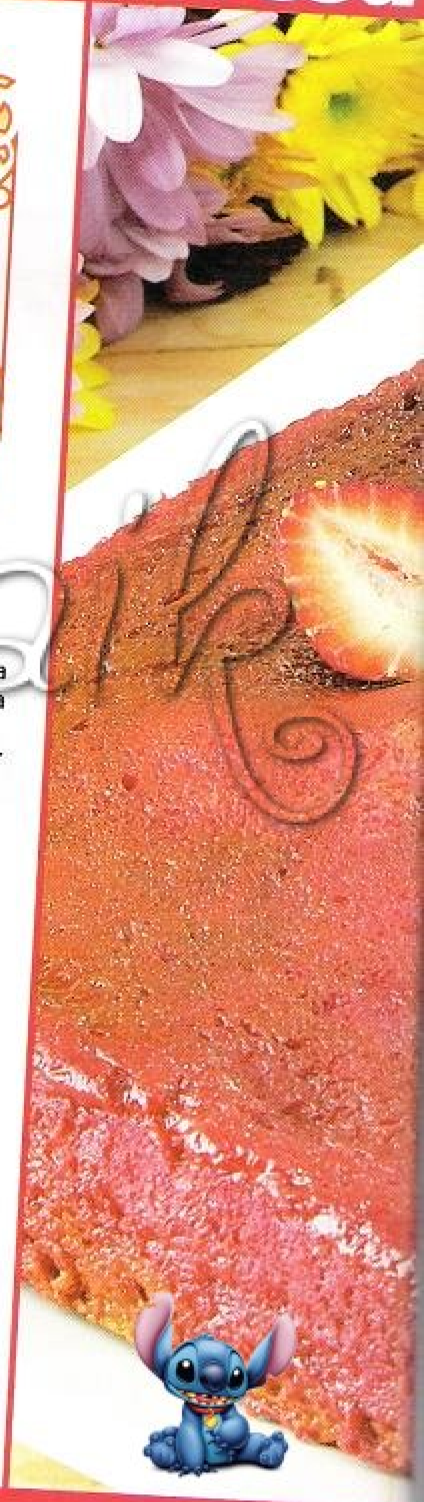
- **1** molde de rectangular de 30 x 12 cm
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche, los huevos y el coco; integra perfectamente y vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan y vierte suavemente a la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve con la fruta.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Flan imposible de fresa



Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta o caramelo (300 gr)
- **200** gr de mantequilla
- **150** gr de azúcar
- **4** yemas
- **2** cucharaditas de vainilla
- **300** gr de harina
- **2** cucharaditas de polvo para hornear
- **1/4** de taza de leche
- **4** claras

Para el flan:

- **1/2** taza de crema
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de esencia de vainilla
- **1** sobre de gelatina de fresa

- **1** molde cuadrado de 25 cm
- Papel de aluminio

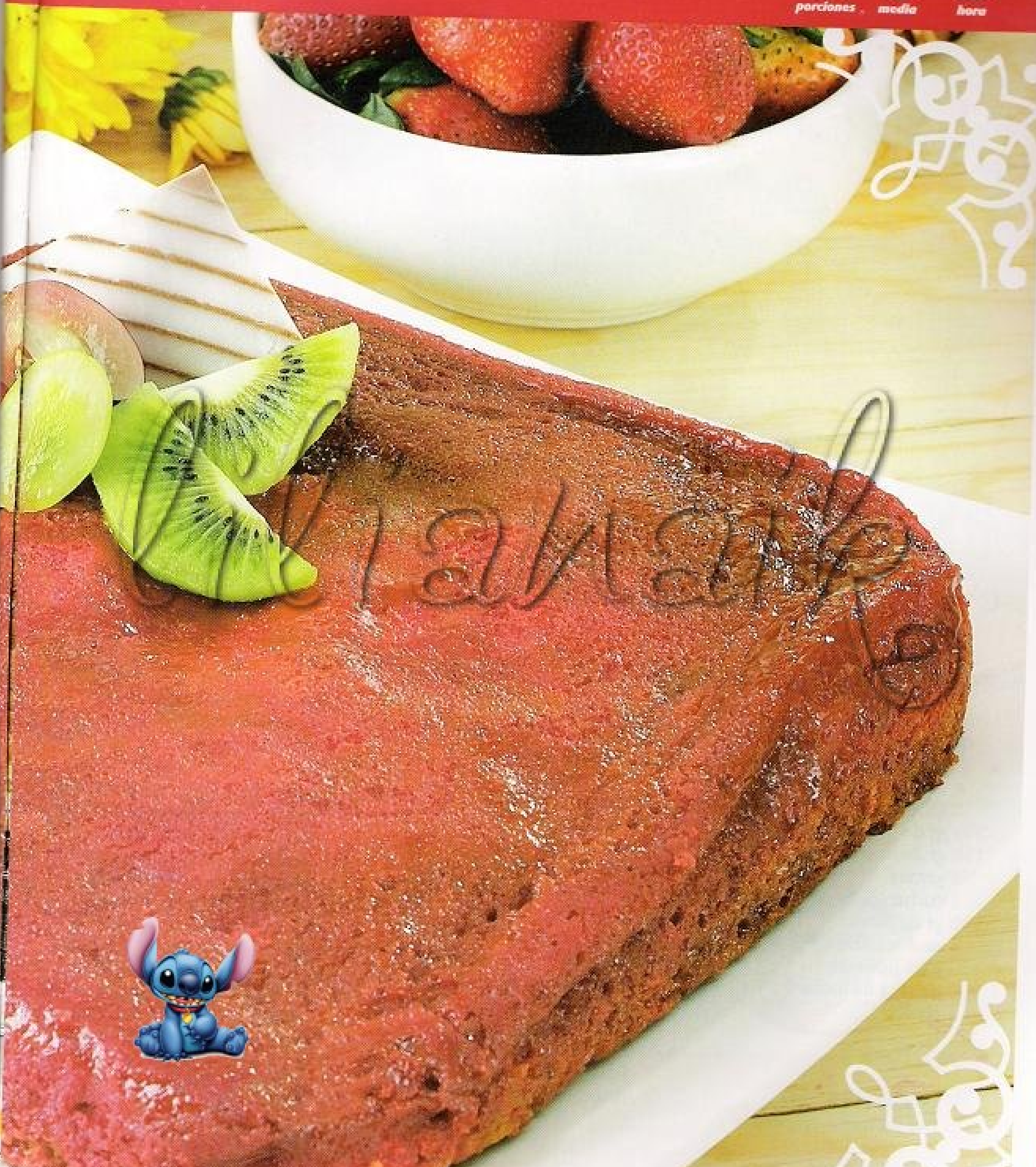
Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta o caramelo.
2. Bate la mantequilla y el azúcar hasta acremar.
3. Incorpora las yemas y la vainilla, continúa batiendo enérgicamente.
4. Posteriormente agrega la harina, el polvo para hornear (cernidos) y la leche, mezcla en forma envolvente con un batidor de globo.
5. Bate las claras a punto de turrón, mézclalas suavemente a lo anterior. Vierte al molde.
6. Licua los ingredientes del flan, una vez licuado, vacía suavemente al molde. Tapa con el papel de aluminio.
7. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
8. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve.

rinde 15 porciones

dificultad media

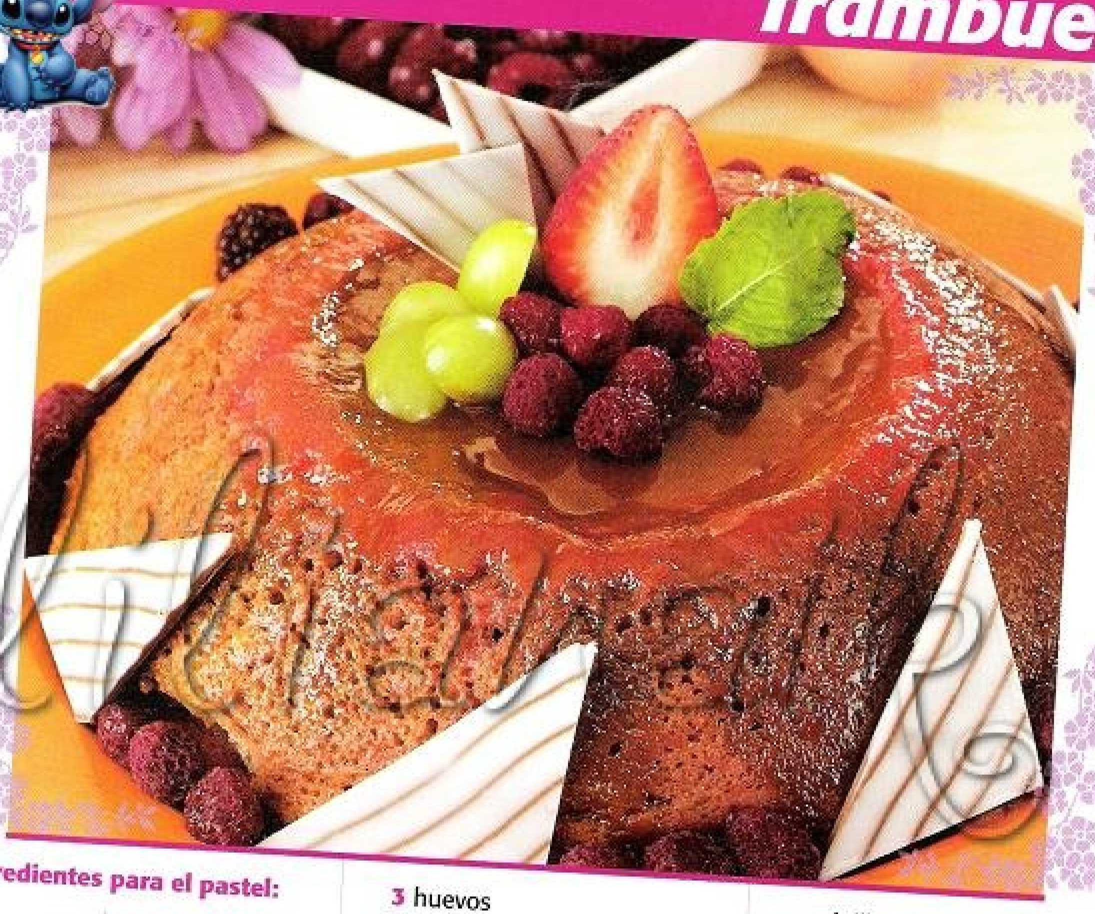
preparación 1 hora



http://casitadeorkidea.blogspot.com/

rinde **15** porciones · dificultad **media** · preparación **1** hora

Flan imposible de frambuesa



Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta o caramelo (300 gr)
- **200** gr de mantequilla
- **150** gr de azúcar
- **4** yemas
- **2** cucharaditas de vainilla
- **300** gr de harina
- **2** cucharaditas de polvo para hornear
- **1/4** de taza de leche
- **4** claras

Para el flan:

- **1/2** taza de rema
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de esencia de vainilla
- **1** sobre de gelatina de frambuesa

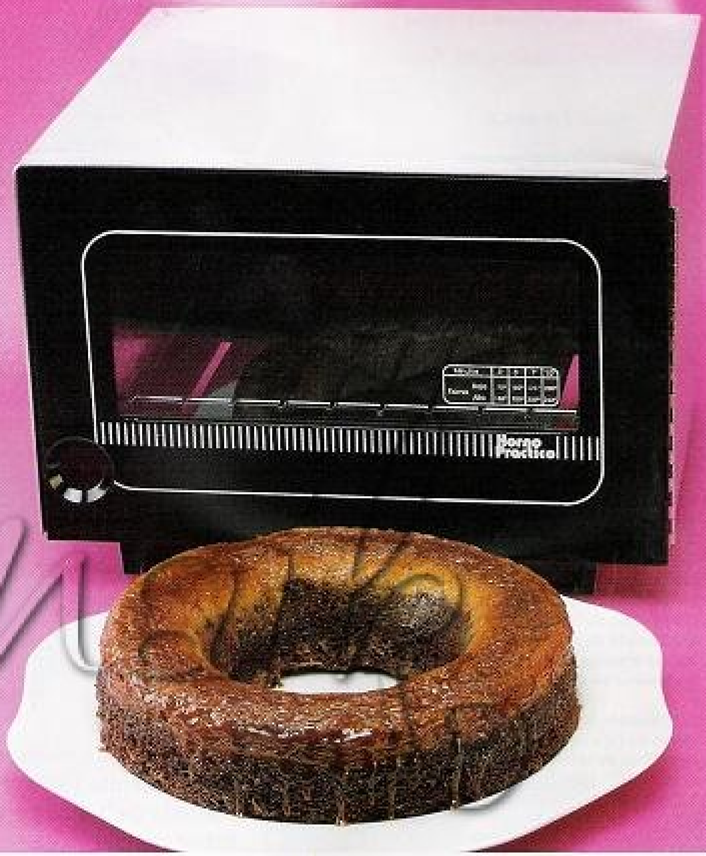
- **1** molde de 25 cm de diámetro
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Bate la mantequilla y el azúcar hasta acremar y blanquear.
3. Incorpora las yemas y la vainilla, continúa batiendo enérgicamente.
4. Posteriormente agrega la harina y el polvo para hornear (cernidos) y la leche; mezcla en forma envolvente con un batidor de globo.
5. Bate las claras a punto de turrón, mézclalas suavemente con lo anterior. Vierte al molde.
6. Licua los ingredientes del flan y vacía suavemente al molde. Tapa con papel de aluminio.
7. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
8. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve.

Flan imposible de naranja y chocolate

Receta especial con el Horno Práctico



Ingredientes para el pastel:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cajeta (300 gr)
- 1 paquete de harina para pastel sabor vainilla
- 3/4 de taza de jugo de naranja
- 3 huevos

Para el flan:

- 1/2 lata de leche condensada
- 1/2 lata de leche evaporada
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 naranja, la ralladura

Para decorar:

- 1 taza de frambuesas y uvas (opcional)

- 1 molde de rosca de 25 cm de diámetro
- Papel de aluminio

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, el jugo y los huevos; integra perfectamente y vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan; vierte suavemente a la mezcla anterior. Tapa con papel de aluminio.
4. Calienta tu hornito 25 minutos a flama media. Coloca tu molde dentro de la charolita del hornito con agua hasta la mitad e introduce; hornea por 1 hora y 15 minutos.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Sirve.

rinde	dificultad	preparación
15 porciones	media	1 1/2 horas

llevátelo por sólo $399.00*

*más gastos de envío

Venta directa [...]vador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400, México, D.F. de lunes a viernes de 9[...]13:30 y de 15:00 a 17:00 hrs., o bien, realiza tu pedido al Tel. directo: 8589-9578 y 79 ó al Tel./Fax: [...] 76, LADA SIN COSTO 01 800 813 5005 y 01 800 813 5008, exts.: 220 y 221, atención Alejandra César y/o Rocío Espinos, depósito en BANCOMER al No. 0445104688 a nombre de Radar Editores, S.A. de C.V., envíanos tu ficha de depósito por fax. Aceptamos tarjetas de crédito.

http://casitadeorkidea.blogspot.com/

Postres y Dulces
Edición mensual
Febrero, 2006

Editor: Janette Belman Gay
Asesor editorial: Edith Cabrera Fernoso
Fotografía:
Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez
Diseño: Ricardo Reyes
Chef: María del Refugio Delgado
Corrección de estilo: Martha E. Macías Lupercio
Asistente de corrección: A. Ruth Santos Hernández

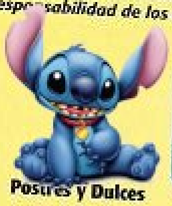
Radar Editores, S.A. de C.V.

Presidente y Director general:
Carlos Flores Muñoz
Gerente general y Editor responsable:
Germán Flores Trujillo
Director administrativo:
Carlos Flores Suárez
Administración:
Emmanuel Sánchez Becerril
Gerente de Producción:
Jorge Pérez Mendoza
Mercadotecnia: Antonio Alfaro Patiño
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera C.P. 06400
Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V., Tel.: 55-47-12-83
Impresión: Editorial Mina, S.A. de C.V., Tokio No. 424 Col. Portales C.P. 03300, México, D. F. Tel.: 30-95-37-36 Fax: 30-95-37-72
No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432"95"/11788
Certificado de licitud de título: 8835
Certificado de licitud de contenido: 6664
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-1995-000000002384-102

Distribución D.F. y zona conurbada:
Unión de Expendedores y Voceadores de Periódicos de México, A.C.
Guerrero No. 50, Col. Guerrero C.P. 06350
Tels.: 55-91-10-00 y 55-91-13-01. Por medio del Despacho Everardo Flores y Hnos.
Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470. México, D.F.
Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D.F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11320, México, D. F.
Distribución en el extranjero:
Corporación SILCRES, Xochicalco No. 645-5, Col. Letrán Valle, C.P. 03650, México, D.F.
Tel.: 56-05-458-88

La revista Postres y Dulces investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.



Ventas de publicidad
Bruno Lombardo B.
85-89-95-70 al 76
ext. 224 y 225
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com

Ventas y atención a clientes
Alejandra César Garduño
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com

Flan imposible de coco

rinde **15** porciones | dificultad media | preparación **1** hora

Ingredientes para el pastel:

- **2** cucharadas de mantequilla
- **1** taza de cajeta (300 gr)
- **1** paquete de harina para pastel sabor vainilla
- **1/2** de taza de leche
- **3** huevos
- **3/4** de taza de coco rallado

Para el flan:

- **1/2** taza de leche condensada
- **1/2** lata de leche evaporada
- **3** huevos
- **1** cucharadita de vainilla
- **3/4** de taza de coco rallado

- Papel de aluminio
- **1** molde de rosca de 20 cm de diámetro

Manera de preparar:

1. Engrasa el molde con la mantequilla y cubre con la cajeta.
2. Mezcla en la batidora la harina para pastel, la leche, los huevos y el coco; integra perfectamente y vierte al molde.
3. Licua los ingredientes del flan, vacía suavemente al molde. Tapa con papel de aluminio.
4. Hornea a 180 °C en baño María, con agua hasta la mitad del molde, durante 1 hora.
5. Retira del horno, deja enfriar y desmolda. Decora al gusto.